



## Cailles aux Laitues

**L** ne faut pas trop attendre si l'on veut manger des cailles vraiment savoureuses. C'est en ce moment surtout que ce gibier est exquis. Le grain que la caille trouve dans les champs lui donne son embonpoint délicat et les raisins qu'elle peut encore picorer sur la vigne ajoutent à son délicat fumet. Ne pas oublier aussi que la caille mangée fraîche est de tous points préférable.

Les cailles aux laitues représentent une des plus délicates entrées de la vieille cuisine. La recette que nous donnons n'est nullement compliquée, malgré son apparence très développée. Ce sont des explications relatives au jus qui y ajoutent. Mais ce jus peut être fort bien préparé à l'avance dans la matinée, ou même la veille. De même pour les laitues, si l'on veut réduire la besogne de la cuisinière.

### Proportions

Pour 8 cailles :

150 gr. de veau maigre ;

150 gr. de jambon cru pesé sans couenne, jambon de Bayonne de préférence ;

60 gr. de lard gras, pesé sans couenne ;

60 gr. de carotte ;

60 gr. d'oignon ;

20 gr. de beurre ;

1 litre de bouillon très peu salé, dégraissé ;

1 petite feuille de laurier ;

8 bardes de lard gras frais ;

2 cuillerées à café de fécule, juste pleines.

### POUR LES LAITUES

8 têtes de laitues bien pommées ;

4 décilitres de bouillon très gras ;

1 barde de lard gras frais pour garnir le fond de la casserole.

Temps nécessaire : 3 heures.

### Le jus

Commencez par préparer ce que, en vieille cuisine, on nommait « poêle » et qui est une sorte de jus destiné à la cuisson de vos cailles.

Le veau a dû être pris dans une partie maigre de la viande, la rouelle ou la sous-noix de préférence. Coupez-le en petits morceaux de la grosseur tout au plus de petites noix.

Le jambon de Bayonne doit être choisi avec une forte proportion de maigre. Enlevez la couenne et coupez votre tranche de jambon en lardons de quatre centimètres environ.

Enlevez également la couenne du lard et émincez-le en tranches très fines comme du papier pour qu'il fonde plus facilement.

Épluchez la carotte et l'oignon et coupez la carotte en rondelles ainsi que l'oignon, mais ce dernier pas trop fin, pour qu'il brûle ou attache moins facilement.

Prenez une casserole en cuivre étamé. Vous pouvez dès maintenant choisir celle qui servira ensuite pour la cuisson des cailles ; il la faut juste assez grande pour que toutes les cailles tiennent au fond, serrées les unes à côté de autres. Si la casserole est trop grande, elle nécessitera une trop forte quantité de jus et les proportions alors ne seront plus les mêmes.



Mettez le beurre à fondre dans la casserole sur feu très modéré et ajoutez-y veau, jambon, lard, oignon, carotte et laurier. Laissez doucement colorer, sans couvrir la casserole, pendant 20 minutes, en remuant fréquemment avec une cuillère de bois. Au bout de ce temps, le fond de la casserole doit être recouvert d'une espèce de gratin brun qui est produit par les sucs des viandes et des légumes qui s'y sont attachés. Il faut que ces sucs se déposent peu à peu, sans brûler ni noircir au début; par conséquent, le feu doit être modéré.

Mouillez alors avec le bouillon indiqué, peu à peu et en grattant bien le fond de la casserole pour dissoudre le caramel ou gratin. Maintenant couvrez complètement la casserole et retirez-la sur un feu très doux où, pendant 1 heure 1/2, elle ne doit que bouilloter tranquillement, mais avec régularité, et sur plusieurs points du liquide.

Pendant ce temps vous allez mettre vos laitues en train.

#### Les laitues

Choisissez de belles laitues, pas grosses, bien pommées, bien blanches. Enlevez-en toutes les premières feuilles dures. Lavez-les et examinez l'intérieur des feuilles qui contient souvent des limaces.

Ayez sur le feu une grande casserole pleine d'eau bouillante. Plongez-y les laitues par deux ou trois et laissez-les bouillir ainsi 10 minutes. Retirez-les et mettez-les à rafraîchir à grande eau froide. Égouttez-les bien et fendez-les en deux. Pressez chaque moitié fortement entre les mains pour en extraire l'eau. Coupez le « trognon » et supprimez les grosses côtes qui l'avoisinent. Assaisonnez de poivre et de sel l'intérieur de chaque moitié, puis rassemblez-les et ficelez-les avec du fil de cuisine. Ayez soin d'aplatir les paquets, plutôt que de les tenir ronds, afin que dans la casserole il ne

soit pas besoin de trop de liquide pour les couvrir.

Prenez une casserole large de fond, de façon à pouvoir y loger les paquets tassés les uns à côté des autres. Couvrez le fond entièrement avec une barde de lard. Posez dessus les laitues. Versez sur le tout quatre décilitres, soit deux verres, de bouillon très gras et où la graisse figure au moins pour moitié dans la proportion. Il faut que le liquide recouvre complètement les laitues au moins d'un centimètre. Posez sur feu modéré et laissez cuire très doucement pendant 2 heures.

Pendant ce temps, surveillez pour que le liquide ne tarisse pas trop vite au début, auquel cas vous ajouteriez un peu de bouillon. Vers la fin de la cuisson, soit environ au bout d'une heure et demie, mettez la casserole au four doux ou couvrez le couvercle de cendres chaudes afin qu'elles cuisent bien dessus, le liquide ayant réduit.

Les laitues, une fois mises en train, n'exigeant qu'un peu de surveillance, vous avez tout le temps de préparer les cailles, tandis que le jus qui servira à les mouiller achève de cuire.

#### Les cailles

Les cailles étant plumées et flambées, videz-les en laissant dans l'intérieur le foie. Il suffit donc d'enlever les intestins qui viennent facilement. Troussez les cailles en relevant les pattes le long du corps et en repliant la tête sous les ailerons. Il n'est pas nécessaire de se servir de fil pour fixer leurs membres qui resteront dans la position que vous leur donnez, et cela d'autant mieux qu'ils seront maintenus pendant la cuisson par la barde.

Enveloppez-les ensuite de la barde que vous posez sur l'estomac, de façon que les deux extrémités se rejoignent sur le dos. Entourez de quelques tours de fil de cuisine pour fixer le tout.



*Une heure et quart* avant de servir, il faudra mettre les cailles au feu.

Le jus ayant mijoté dans les conditions indiquées plus haut, passez-le au-dessus d'un bol, mais *ne le dégraissez pas*. Il a dû, pendant sa cuisson, réduire de près de moitié. S'il avait réduit moins, il faut le faire bouillir à casserole découverte pour l'amener au point voulu. S'il avait au contraire trop diminué, il faut y ajouter du bouillon en quantité suffisante pour rétablir la proportion. Pour le nombre de cailles ci-dessus, vous devez avoir un *demi-litre de jus* à votre disposition.

Rincez et essuyez la casserole où a cuit le jus. Placez-y les cailles, l'estomac en dessus, bien rangées les unes à côté des autres, comme nous l'avons expliqué plus haut. Versez dans la casserole le jus *non dégraissé*. Il doit monter au moins à mi-hauteur des cailles. Voilà pourquoi les dimensions de la casserole ont de l'importance. Si la casserole est trop large pour le nombre des cailles, celles-ci ne sont plus suffisamment mouillées.

Couvrez la casserole d'un papier beurré, posant directement sur les cailles, puis d'un couvercle bien ajusté. Posez la casserole sur le feu, et dès que vous entendez bouillir le liquide, retirez la casserole pour la mettre dans le four très modéré, ou, à défaut du four, sur un feu doux, avec quelques charbons allumés sur le couvercle, de façon à maintenir un mijotement égal et à cuire aussi bien les cailles dessus que dessous. Il faut *une heure* de cuisson régulière et très douce, plus un petit quart d'heure avant de servir pour avoir le temps de déballer et dresser les cailles.

Pendant la cuisson, découvrez une ou deux fois seulement la casserole pour vous assurer que toutes les cailles cuisent également; mais sans les retourner. Changez seulement la direction de la casserole, s'il

est nécessaire, afin que chaque côté chauffe bien.

#### **Dressage du plat**

Les cailles étant à point, retirez-les de la casserole, en les égouttant bien. Posez-les sur un plat et tenez-les au chaud, à l'entrée du four, pendant que vous passez leur fond de cuisson à travers la passoire très fine ou l'étamine métallique, posée sur une petite casserole. Dégraissez complètement le jus, qui contient une forte proportion de graisse. Ce jus devra être lié avec la fécule, mais il vaut mieux réserver cela pour le dernier moment, parce que, ainsi lié, le jus ne doit plus rebouillir, et que cette liaison est l'affaire de quelques secondes.

Dressez donc d'abord les cailles et les laitues qui peuvent attendre un peu dans le plat tenu au chaud. Pour cela, faites chauffer un plat rond. Retirez les laitues que vous égouttez le plus complètement possible en les passant dans une grande passoire et en appuyant sur chaque paquet, avec le dos de l'écumoire ou de la cuillère, afin d'en extraire le surplus d'humidité. Déficelez ensuite les paquets, et posez-les sur le plat du service.

Déballez alors les cailles de leur barde et dressez-les avec les laitues.

Vous pouvez les poser chacune sur une laitue, ou bien alterner caille et laitue, à volonté.

Tenez votre plat bien au chaud pendant les quelques instants nécessaires à la liaison du jus.

#### **Pour servir**

La liaison du jus se fait au dernier moment. Le jus, complètement dégraissé, ne doit plus fournir que la moitié de ce que vous avez versé au début de la cuisson des cailles. C'est-à-dire que, sur le demi-litre de jus qui mouillait vos 8 cailles, vous ne devez plus en retrouver, une fois dégris-



sée que 2 décilitres et demi, soit un verre et quart. C'est une proportion suffisante pour saucer cailles et laitues. Si vous n'avez pas cette quantité, vous savez qu'il faudrait y remédier en ajoutant le bouillon nécessaire.

Délayez dans une petite tasse les deux cuillerées à café de fécule avec une égale quantité d'eau froide. Puis faites chauffer le jus, et, quand il est bien chaud, prenez-en deux ou trois cuillerées à bouche que vous délayez avec la fécule pour l'échauffer graduellement avant de l'ajouter au reste. Versez alors le mélange petit à petit dans le jus, posé sur le feu, sans cesser de tourner avec la cuillère de bois, pour bien délayer sans grumeaux. Quelques secondes suffisent pour amener le jus à consistance d'un sirop très léger. Versez alors par cuillerées ce jus sur les cailles et les laitues, de façon à les recouvrir d'une jolie glace brune et brillante, et servez.

LA VIEILLE CATHERINE



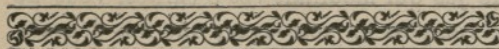
## POTAGE AU CÉLERI

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire dans un litre d'eau bouillante légèrement salée, 3 cuillerées de céleri émincé en julienne. Quand le céleri est cuit et tendre, jetez dans la casserole la quantité de tapioca nécessaire. Lorsqu'il a acquis la consistance voulue, versez dans la soupière, au fond de laquelle vous avez mis 3 cuillerées de bon lait et gros comme une noix de beurre.

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.*



## CROMESKIS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

On désigne sous le nom de cromeskis des boulettes de viande liées avec une béchamel et passées dans la friture. Les cromeskis se servent comme hors-d'œuvre chaud. Leur composition varie beaucoup; on peut les préparer avec toutes sortes de viandes et les enrichir de divers accessoires : truffes, anchois, champignons, jambon, langue écarlate, etc. Ils fournissent un moyen avantageux d'utiliser honorablement les restes.

Nous ferons aujourd'hui des cromeskis très simples, quoique fort délicats, avec du blanc de poulet.

### Proportions

Voici de bonnes proportions :

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 200 | grammes de poulet cuit ; |
| 100 | — jambon cuit ;          |
| 100 | — de truffes cuites ;    |
| 100 | — champignons crus ;     |
| 40  | — farine ;               |
| 50  | — beurre ;               |

1/4 litre de lait ;

1 jaune d'œuf cru ;

Poivre, épices, muscade.

Ces proportions n'ont rien d'absolu. On peut supprimer les truffes ou en diminuer



la quantité ; comme on peut aussi supprimer les champignons. De même, si l'on dispose d'une quantité de viande un peu différente, on emploiera sensiblement les mêmes proportions de beurre et de lait. On se rend facilement compte, avec un peu d'habitude, de la consistance que doit présenter le mélange pour fournir des cromeskis qui ne soient ni trop mous ni trop secs.

#### Les viandes

Il faut choisir des viandes rôties ou braisées ; les viandes bouillies, sauf la poularde, fournissent des cromeskis médiocres.

On emploie des viandes cuites ; des viandes crues n'auraient point le temps de cuire dans la friture. Mais la chaleur est suffisante pour cuire les champignons qu'il est préférable d'employer crus : ils donnent ainsi plus de parfum.

Quant aux truffes, il vaut mieux les cuire avec un peu de madère, et ajouter leur cuisson au hachis ; on rend ainsi les cromeskis plus délicats et plus parfumés. On peut employer des pelures de truffe conservées en boîtes, c'est moins cher et les cromeskis sont à peu près aussi bons.

On peut, enfin, dans les proportions que j'indique, remplacer le blanc de poulet par des cuisses, par de la dinde ou du veau ; de même que l'on peut remplacer tout ou partie de la viande blanche ou du jambon par des restes de gibier rôti.

#### Préparatifs

Je commence par débarrasser la viande des peaux, nerfs, petits os et toutes parties dures. Puis, je la coupe en petits dés d'environ 2 millimètres de côté. Si je hachais la viande, elle perdrait son goût et les cromeskis formeraient une bouillie.

Je hache ensuite les champignons qu'il est inutile de peler.

Puis je fais cuire la truffe dans un peu de madère et je la hache également en petits dés.

#### La béchamel

Ces préparatifs terminés, je fais fondre la moitié du beurre dans une petite casserole.

Quand le beurre est fondu, j'ajoute les épices qui se mélangeraient moins bien ensuite, puis la farine que j'amalgame hors du feu, sans la laisser roussir.

J'ajoute alors le lait bouillant et la cuisson des truffes en tournant avec la cuillère de bois, puis les champignons crus, et je continue à chauffer en remuant toujours, comme s'il s'agissait d'une crème.

A première ébullition les champignons sont cuits et l'eau qu'ils ont rendue a diminué un peu la consistance du mélange. J'ajoute alors le jaune d'œuf préalablement délayé avec le reste du beurre, afin qu'il ne soit point saisi par la chaleur, et je continue à chauffer, en mêlant bien le tout, jusqu'à nouvelle ébullition.

A ce moment, je retire du feu et j'ajoute le hachis et la truffe en mêlant avec précaution pour ne pas réduire le tout en bouillie.

Je verse alors dans un plat beurré ; j'étends de manière que la couche n'ait guère plus d'un centimètre d'épaisseur et je frotte la surface avec un peu de beurre, pour l'empêcher de durcir.

Je laisse ainsi complètement refroidir, car si j'employais le hachis chaud, je le manieais difficilement et les cromeskis éclateraient dans la friture.

#### Les cromeskis

Quand c'est froid, je renverse le plat sur la table saupoudrée de mie de pain et je découpe l'espèce de galette ainsi obtenue en petits carrés que je roule en boulettes de la grosseur d'une petite noix.



Il y a deux façons d'habiller les cromes-tris.

A l'allemande : on les enveloppe de crépine de porc, puis on les passe à l'œuf, on les roule dans la mie de pain et on les jette dans la friture.

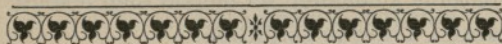
A la française : on trempe simplement les boulettes dans une pâte à frire et on les met dans la friture.

La friture doit être chaude, sans excès. On doit, en effet, retirer les cromeskis dès qu'ils sont bien dorés, avant qu'ils prennent une teinte brune, et il faut qu'alors l'intérieur ait eu le temps de bien se réchauffer. Ne pas en mettre trop à la fois : la friture refroidit et les cromeskis sont mous et lourds.

#### Pour servir

Les cromeskis se servent sur serviette, entourés de persil frit. On peut présenter à part une sauce tomate, une sauce piquante ou une sauce diable.

MAZARIN.



### NOS ENVOIS

Très souvent il arrive qu'un abonné nous écrit en ces termes : « Envoyez-moi *mercredi* une truite saumonée, une poule faisane, etc. » Or, quoiqu'il semble bien que l'envoi doive être fait le mercredi, l'abonné compte parfois recevoir les vivres le jour même par lui indiqué. Il eût suffi, en ce cas, d'écrire : « Envoyez-moi *pour mercredi*... »

Comme cette confusion s'établit souvent, nous prions donc nos abonnés de préciser plutôt le jour devant être celui de la réception de l'envoi.

Autre remarque. Les Compagnies de chemins de fer ayant un délai réglementaire de 24 heures à dater de l'arrivée pour la livraison des colis, il est quelquefois préférable de demander que l'expédition soit faite en gare, et non à domicile. On peut retirer soi-même à la gare le colis aussitôt après son arrivée et ne pas attendre une distribution quelquefois fort tardive.

## Menus

- MOULES A LA MARINIÈRE
- ÉPAULE DE VEAU AU FOUR
- SAUCE TOMATE
- TERRINE DE LIÈVRE
- SALADE DE HARICOTS VERTS
- TARTE AUX POIRES
- ✕
- POTAGE BISQUE
- BARBUE SAUCE MOUSSELINE
- RIS DE VEAU EN FRICANDEAU A L'OSEILLE
- FILET AU MADÈRE
- PERDREAUX ROTIS
- SALADE
- FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME
- PUDDING DE CABINET
- SANDWICHES AU FROMAGE
- FOIE DE VEAU EN CRÉPINE
- FILET MAIRE
- POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL
- GÂTEAU REINE DE SABA
- ✕
- POTAGE AUX TOMATES
- FILETS DE SOLE MORNAY
- CAILLES AUX LAITUES
- ALOYAU ROTI
- POULARDE EN GALANTINE
- SALADE DE LÉGUMES
- POIRES A LA CONDÉ
- FILETS DE MAQUEREAUX A LA DIEPPOISE
- BIFTECKS GRILLÉS
- POMMES DE TERRE FONDANTES
- PAIN DE VEAU FROID
- SALADE DE CHICORÉE
- GALETTE FOURRÉE DE CONFITURES
- ✕
- POTAGE MATHURINE
- MATELOTE DE MARINIERS
- LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES
- POULET ROTI
- ÉPINARDS AU JUS
- GÂTEAU MOKA
- ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
- COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
- SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
- POULE FAISANE ROTIE
- SALADE
- CROUTE AUX FRUITS
- ✕
- POTAGE VELOURS
- CROQUETTES DE VOLAILLE SAUCE SOUBISE
- GIGOT BRAISÉ AU MACARONI
- LIÈVRE MARINÉ ROTI
- LANGOUSTE EN MAYONNAISE
- FLAGEOLETS AU BEURRE
- BAVAROIS A LA VANILLE

L'EXTRAIT  
DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE  
DANS TOUTE BONNE CUISINE



## SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Par suite du mauvais temps sur les côtes, la marée a été fort chère ces jours derniers, et les cours restent élevés.

C'est la fin du saumon ; la pêche ferme ce mois-ci en Angleterre, et le mois prochain en France et en Hollande. Le saumon entier vaut de 6 à 7 fr. le kilo ; coupé : 1 fr. de plus. La truite saumonée ne se paye guère moins de 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo, et il devient difficile d'en trouver de petites.

La sole reste chère, et, d'un jour à l'autre, les cours varient de 5 fr. à 6 fr. 50 le kilo.

Turbot et barbie : 3 fr. 75 à 4 fr. le kilo.

Bar : 4 à 5 fr.

C'est la saison du mulot qui est excellent et va devenir abondant si le temps est favorable. Actuellement les petits mulots de 800 gr. à 1 kilo se vendent sur le pied de 3 fr. le kilo ; les gros valent jusqu'à 4 fr.

Beaucoup de maquereaux : de 50 à 60 cent.

Par contre, il y a eu deux jours cette semaine où le merlan a fait complètement défaut. Il n'est arrivé que quelques merlans « sans poils », c'est-à-dire aux écailles froissées, fatigués par la tempête ou pêchés au chalut. Or, le merlan pour être bon, doit être pêché à la ligne.

Les dorades sont meilleures : 1 fr. 75 à 2 fr.

Le petit rouget de la Méditerranée, qui vaut de 4 fr. à 5 fr. 50 le kilo ne va pas tarder à arriver à son cours d'hiver qui est, à peu près invariablement, 6 fr. le kilo.

La langouste brune est toujours chère : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo. — Homard : 3 fr. 50 à 4 fr. 25.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Goujon : 5 à 6 fr. le kilo.

Ecrevisses pour bisque : 12 fr. le cent ; pour buisson : 18 à 40 fr.

Les escargots ne sont pas encore « bouchés ». Beaucoup d'amateurs les dédaignent.

## VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de changements sur les cours de la volaille qui est toujours très belle.

Petits poulets de grain : 2 fr. 75 à 3 fr. 25. — Très jolis poulets de 4 à 6 fr.

Poulardes et chapons : 7 fr. à 9 fr. 50.

Les canetons ont légèrement augmenté ces jours derniers. Nantais : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. — Rouennais : 6 à 7 fr.

Pintades nouvelles, encore très petites : 3 fr. 50 à 4 fr.

Bonnes petites oies à 5 fr. et 5 fr. 50. Grosses : 6 à 8 fr.

Les dindonneaux sont superbes : 8 à 12 fr.

Pigeons : 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

Le gibier reste abondant. La chaleur fait baisser les perdreaux de seconde qualité et monter les perdreaux frais. Beaux choix, de 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Cailles grasses : 1 fr. 50 à 2 fr.

Les faisans ne sont pas encore très gros. — Coqs : 7 à 8 fr. ; poules : 6 à 7 fr.

On ne voit pas encore de bécasses.

Lièvre de pays : 8 à 9 fr.

Chevreuril entier : 50 à 60 fr. Cuissot : 16 à 22 fr. Filet : 10 à 14 fr. Côtelettes : 60 à 75 cent.

Il arrive quelques foies gras d'Autriche. La qualité est encore médiocre.

## LÉGUMES

Les haricots verts, toujours abondants, valent de 20 à 60 cent. la livre.

Haricots flageolets : 40 à 60 cent. le litre.

Beaux choux-fleurs de 60 à 80 cent.

Tomates : 25 à 40 cent. la livre.

Aubergines : 15 à 30 cent. pièce. — Concombres : 30 à 60 cent.

Les melons ne sont plus bons.

## SALADES

Laitue, escarole, romaine, chicorée frisée : 15 à 20 cent. le pied.

## FROMAGES DE SAISON

Le fromage à la crème n'est plus bon.

Le Camembert, le Brie, le Coulommiers deviennent meilleurs.

On peut toujours manger : Pont-l'Évêque, Port-Salut, Hollande, Chester, Gruyère, etc.

## FRUITS

Fin des pêches, des reines-claude, des mirabelles et des amandes vertes.

On trouve aussi de bonnes figues : 10 et 15 cent. pièce.

Beau raisin, de 75 à 90 cent. la livre. Extra : 1 fr. 25. — Thomery extra : 1 fr. 75 à 2 fr. la livre.

Une belle poire vaut 25 à 30 cent.

Les premières grenades, insuffisamment mûres, sont arrivées.

---

*La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée  
par tous les vrais gourmets.*

---





## CROUTE POUR TIMBALE DE FRUITS

**C**ETTE croûte est simplement délicieuse quand elle est bien réussie. Sa réussite dépend surtout des conditions de cuisson et du four, car la pâte est très vite préparée. On y arrive parfaitement avec le fourneau à charbon de terre qu'on trouve dans n'importe quelle cuisine. Bien que, dans la composition de cette pâte, il n'entre aucune levure, elle rappelle tout à fait celle d'une brioche mousseline, avec cette supériorité qu'il suffit d'une demi-heure au plus pour la préparer avant de mettre au four.

Les pêches pochées dans un sirop de sucre aromatisé de kirsch y font très bien. Mais la saison s'avancant, nous croyons préférable d'indiquer une compote de poires pour la remplir.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :  
 125 grammes de beurre frais ;  
 6 cuillerées à bouche de crème douce ;  
 6 cuillerées à bouche de farine, pleines,  
 soit de 15 grammes chacune ;  
 6 œufs frais ;  
 1 bonne pincée de sel ;  
 1 cuillerée de fine panure.  
 Temps nécessaire : 1 h. 3/4.

### Préparatifs

Posez sur la table tout ce dont vous avez besoin :

Une terrine de faïence bien nette, de moyenne grandeur afin d'y battre la pâte à l'aise ;

Une autre terrine, petite, dans laquelle vous recueillerez les blancs d'œufs pour les battre ensuite en neige ;

La crème, les œufs et le sel, qu'on oublie souvent ;

2 cuillères de métal quelconque ;

Le moule ;

La farine.

Parlons d'abord du moule et de la farine.

### Le moule

Une forme à charlotte ou à gâteau de riz est ce qui convient le mieux dans la circonstance. A défaut, une petite casserole dans les mêmes proportions pourrait y suppléer. Pour les quantités ci-dessus, un moule de 9 cent. de hauteur et 16 cent. de diamètre environ, offre la dimension la mieux appropriée. Il faut que le moule ne soit plein qu'aux trois quarts, afin que la pâte ait la place nécessaire pour monter à la cuisson.

Beurrez le moule avec gros comme une petite noix de beurre que vous étendez avec le doigt au fond et sur les parois intérieures, bien également. Saupoudrez en suite cet intérieur beurré avec la chapelure, puis secouez légèrement le moule pour bien répartir la chapelure, partout, en couche égale.

### La farine

J'insiste tout particulièrement sur le choix de la farine qui, en pâtisserie délicate comme celle-ci, est de première importance. C'est de la fine fleur de froment, communément désignée sous le nom de farine de gruau, qu'il faut prendre. De plus, elle doit être *bien sèche*. On ne saurait imaginer la différence résultant de



l'emploi de la farine sèche et légère, avec celui d'une farine moite, même si la qualité est bonne. Il est donc essentiel, non seulement de se procurer une bonne denrée, mais encore de savoir la conserver dans un endroit approprié. Il faut la garder, tamisée et bien séchée dans une boîte de fer blanc, fermant hermétiquement, et placée elle-même à l'abri de l'humidité.

#### La pâte

Faites légèrement tiédir au feu la terrine à pâte. Mettez-y tout le beurre. Avec une cuillère de bois triturez-le pour l'amollir, et battez-le jusqu'à ce qu'il devienne à l'état de crème consistante, mais lisse et sans grumeaux. Il est bien entendu que si le temps est froid, le travail doit se faire à la cuisine, dans le voisinage du fourneau, afin que le beurre se ramollisse plus aisément. Mais il ne faut pas chauffer directement le beurre, car il tournerait en huile, et il est très important qu'il reste crémeux et nature. Quand il est mou et lisse comme une mayonnaise bien prise, ajoutez-y une cuillerée seulement de crème. Tournez et délayez avec la cuillère jusqu'à ce que la crème soit absolument confondue dans le beurre. Cette première cuillerée de liquide est la plus longue à délayer. Ajoutez le sel.

Cassez ensuite un œuf, laissez tomber le blanc dans la petite terrine, et ajoutez le jaune dans le beurre. Battez pour bien mélanger.

Ajoutez alors une cuillerée de farine. Délayez en battant.

Maintenant, reprenez l'ordre du début, en ajoutant une seconde cuillerée de crème, que vous délayez et mélangez, avant d'ajouter le second œuf, puis la seconde cuillerée de farine, et ainsi de suite jusqu'à la fin. Chaque chose doit-être bien battue et parfaitement amalgamée avant

d'ajouter l'élément suivant. Il faut, en travaillant la pâte avec la cuillère, la battre en la soulevant un peu haut, ce qui donne beaucoup de légèreté aux pâtes.

La crème, la farine et les jaunes d'œufs étant tous absorbés, battez les blancs d'œufs en neige très ferme. Prenez-en la moitié d'abord que vous mélangez à la pâte avec les précautions que nous avons souvent décrites et qui sont les suivantes :

Ne pas « touiller » au hasard » la pâte et la neige, mais conserver le plus possible sa légèreté à cette dernière, tout en la mélangeant intimement à la pâte. Pour cela, abandonner la cuillère de bois ordinaire et prendre une spatule en bois, ou à défaut, une carte ferme, un peu grande. Passez la spatule ou la carte sous la pâte, pour la ramener sur la neige, et mélanger le tout ensemble par larges coups de spatule, tantôt en fendant la pâte par le milieu, tantôt en faisant passer la spatule entre la pâte et le bord ou le fond de la terrine. Tout ceci doit se faire vivement, mais à grands coups appliqués avec discernement selon la direction nécessaire.

Quand les blancs sont mêlés, versez immédiatement la pâte, d'un seul bloc, dans le moule, en inclinant la terrine, tandis que vous raclez la pâte pour la faire tomber. Nous savons que ce versement « en bloc » a pour but d'empêcher des trous à l'intérieur des gâteaux. Tapez légèrement deux ou trois petits coups avec le moule sur la table, pour achever de tasser et d'égaliser la surface de la pâte, puis mettez tout de suite au four.

#### Le four

Le four doit être chaud, presque au degré nécessaire pour y faire cuire un rôti, mais en ayant soin — je parle bien entendu de fourneaux à charbon de terre — que, du côté du foyer, le moule soit garanti par une



plaque ou des briques, afin qu'il n'y ait pas de coup de feu de ce côté.

La chaleur doit être plus forte dessous que dessus, afin que la pâte monte mieux. Si la chaleur vient plutôt de dessus, la surface de la pâte se durcit et fait tout de suite croûte, et l'intérieur emprisonné, ne pouvant plus monter, se tasse en une espèce de gâteau massif, humide, ne ressemblant en rien au type du gâteau voulu.

Pour éviter la formation de cette croûte, qui, même avec la chaleur du dessous supérieure à celle du dessus, se produit assez facilement, puisque le four est à température assez élevée, il faut, quand toute la pâte est bien réchauffée, soit au bout d'une dizaine de minutes, couvrir le moule d'un fort papier beurré. De cette façon, la formation de la croûte est retardée, et le gâteau a tout le temps de monter progressivement.

Il faut, pour la quantité de pâte ci-dessus, 1 heure 1/4 au moins de cuisson. La pâte doit monter et gonfler dans une proportion très marquée. Quand vous jugez qu'elle a atteint son complet développement, retirez la feuille de papier pour laisser colorer et faire franchement croûte, soit pendant 15 à 20 minutes avant de défourner. Il est bien entendu qu'il faut beaucoup surveiller comme pour toute pâtisserie, tourner le moule, etc. On reconnaît que la cuisson est suffisante quand le gâteau, ayant cessé de monter, se raffermirait comme une brioche bien cuite; c'est du reste cette apparence qu'il doit avoir. En appuyant le doigt un peu fortement au milieu, on doit sentir la pâte ferme. De plus, le tour du gâteau doit présenter une résistance égale; on s'en assure en passant une lame de couteau entre le gâteau et le moule. Le tour du gâteau, comme sa surface, doit être d'un brun doré.

#### **Pour creuser la croûte**

Avant de démouler le gâteau, il faut le creuser en forme de croûte façon timbale. Pour cela, prenez un petit couteau de cuisine coupant très bien, et, avec sa pointe, tracez un cercle sur la surface du gâteau, à trois centimètres au moins du bord. Ceci vous permet d'enlever ainsi qu'un couvercle, la croûte supérieure. Prenez maintenant une petite cuillère d'argent ou de métal, et creusez avec précaution l'intérieur du gâteau, dont la pâte rappelle assez celle de la brioche, pour l'instant.

Ce travail doit se faire avec précaution pour laisser une épaisseur égale de pâte au fond et sur le tour de la croûte, d'environ trois centimètres. Le manche de la petite cuillère sert d'outil pour cela. La pâte qu'on enlève de l'intérieur se fait doucement sécher au four et, émietée ensuite, est très bonne dans un potage. Il en reste peu, du reste, car il faut en laisser adhérer une certaine épaisseur au couvercle.

Renversez alors le moule pour démouler la croûte qui doit en sortir ferme et bien colorée.

En attendant de remplir la croûte avec la compote, ce qui ne se fait que juste au moment de servir, tenez la croûte ainsi que le couvercle au chaud, à l'étuve.

#### **Pour servir**

Posez la croûte sur un plat du service.

Dressez dans la croûte la compote que vous arrosez ensuite de son sirop, tenu assez abondant; couvrez avec le couvercle. Servez tout de suite.

#### **Observations**

On peut couper tout de suite en morceaux, pour la facilité du service, mais en ne séparant que le tour seulement de la croûte. Pour repasser le plat, au second tour, on coupe alors le fond.

LA VIEILLE CATHERINE.





## COMPOTE DE POIRES

**V**OICI une recette très simple qui donne une excellente compote de saison pour remplir la croûte dont, plus haut, également on trouvera la recette.

### Proportions

500 gr. de poires ;  
250 gr. de sucre ;  
2 décilitres d'eau ;  
1/2 décilitre de cognac ;  
Le zeste d'un demi-citron.

Temps nécessaire : variable selon l'espèce des poires, mais compter sur une bonne heure au moins.

### Les poires

L'espèce même des poires ne saurait ici être absolument spécifiée, car plusieurs peuvent convenir aussi bien. Les poires à saveur un peu acidulée conviennent le mieux. Les très petites poires qu'on peut laisser entières sont plus décoratives. Il faut éviter les poires très fondantes et sucrées, comme, par exemple, les poires d'Angleterre, mais s'attacher cependant à la bonne qualité de l'espèce employée, et éviter les fruits grumeleux, à pulpe rêche, qui donneraient un détestable résultat. Donc employez de très bonnes poires.

Si les poires sont très petites, laissez-lez

entières et avec leur queue, et, à mesure que vous les pelez, plongez-les dans une petite terrine d'eau fraîche acidulée d'un peu de jus de citron pour les empêcher de noircir jusqu'au moment de les mettre dans le sirop.

Si les poires sont moyennes, il faut, après les avoir pelées, les couper en quartiers, enlever le cœur et les pépins et, autant que possible, parer et rogner chaque quartier, de façon à ce qu'ils soient égaux entre eux ; selon la dimension des poires, vous couperez celles-ci par moitiés ou par quartiers. Faites-les baigner à l'eau fraîche en attendant de mettre tout à la fois dans le sirop.

### Le sirop

Prenez le poëlon de cuivre non étamé ou, à défaut, une casserole émaillée, mais point de casserole étamée, l'étain communiquant une vilaine teinte aux fruits. Si vos poires sont d'une espèce qui rougit à la cuisson, l'étain nuirait à leur coloration.

Mettez dans le poëlon, le sucre, l'eau et le zeste du citron. Posez sur un feu assez soutenu et laissez fondre. Au bout de sept à huit minutes le sucre est fondu et l'ébullition a commencé. Laissez bouillir encore quatre ou cinq minutes, puis ajoutez vos poires soigneusement égouttées. Retirez alors sur un feu très doux, de façon à laisser seulement mijoter pour que les poires s'imbibent bien du sirop et deviennent tendres, sans cependant se casser ni se déformer.

Il n'est guère possible de préciser le temps exact de cuisson, qui varie selon l'espèce des poires employées. Il faut, de temps en temps, remuer avec précaution les poires pour que toutes soient également chauffées et imprégnées de sirop. Elles doivent être tenues un peu fermes, juste cuites, afin de ne pas donner l'impression de confitures chaudes. Surveillez donc bien



ce point de cuisson. Lorsqu'il est obtenu, retirez les poires en les égouttant bien sur un tamis pour en recueillir le jus. Tenez-les au chaud.

Remettez le jus dans le poëlon, avec le reste du sirop, posez sur un bon feu et faites bouillir fortement pour amener à consistance plus épaisse. Il faut qu'en posant une goutte de sirop sur une assiette et en l'inclinant, elle coule lourdement et fige vite. Considérez que l'addition du cognac, en si petite quantité qu'il soit, va légèrement éclaircir le sirop.

Retirez alors du feu et ajoutez le cognac en battant bien avec la cuillère pour mêler parfaitement. Tenez au chaud jusqu'au moment de dresser les poires dans la croûte. Il faut que tout soit servi chaud, mais pas brûlant.

#### Pour servir

Posez une petite serviette au fond du plat de service. Posez dessus la croûte que vous remplissez avec les poires. Versez le sirop, dont vous enlevez le citron, sur les poires, et recouvrez le tout du couvercle de pâte.

LA VIEILLE CATHERINE.

### VERS LA SANTÉ

Les convalescents, les anémiques, les névrosés auxquels le Vin Mariani a rendu la santé, la force et l'endurance, ont pris un goût si vif pour ce délicieux tonique qu'ils en continuent l'usage après la cure faite. C'est ainsi qu'après avoir apprécié le Vin Mariani comme spécifique souverain, on l'aime comme apéritif, on le retrouve comme liqueur de dessert sur les tables élégantes; et partout sa finesse d'arome, sa chaleur généreuse, sa saveur exquise font les délices des gourmets.



### Les Cornichons de M. Zola

En apprenant ces jours derniers, par le *Figaro*, que M. Emile Zola se donnait la peine de transporter lui-même de Médan à Paris ses bocaux de cornichons, chacun a dû penser que ces « cornichons de propriétaire » possédaient une saveur exceptionnelle.

Ce souci du maître est d'autant plus significatif que l'illustre romancier, dénonçant avec raison le sans-gêne avec lequel les préposés de l'octroi fouillent les valises des mères de famille, avait déjà éprouvé les exagérations de leur zèle.

Il y a deux ans, en effet, M. Zola rapportait de Rome huit ou dix mille kilos de tombeaux et de sarcophages antiques, achetés par lui au prince Borghèse. Il dut presque entrer en rébellion contre l'octroi pour ne pas payer de droits sur ces bas-reliefs du troisième siècle que les employés de la Ville s'obstinaient à considérer comme marbre à ouvrir.

Mais revenons aux cornichons.

C'était un devoir pour le *Pot-au-Feu* d'en connaître la recette. J'ai trouvé le maître, à Médan. En l'absence de M<sup>me</sup> Zola, il s'est empressé de faire comparaître Eugénie, sa cuisinière, un cordon bleu dans toute la vigueur de l'âge et du talent, que cette entrevue inattendue dans la salle de billard ne paraît point trop intimider.

— Autrefois, me déclare Eugénie, voici comment nous procédions :



Les cornichons, bien essuyés, étaient mis quelques heures dans le sel. Je faisais chauffer une bassine de cuivre, et, quand elle était rouge, j'y versais du vinaigre aromatisé. A première ébullition, j'ajoutais les cornichons et je ne les y laissais qu'un instant. Il fallait vite retirer la bassine du feu, sortir les cornichons du vinaigre, puis attendre, avant de remplir les bocaux, que vinaigre et cornichons fussent complètement refroidis. J'obtenais ainsi des cornichons d'une teinte verte superbe.

Malheureusement, l'opération est très délicate. Pour peu qu'elle n'ait pas été menée assez rapidement, les cornichons, trop cuits, deviennent mous et finissent par se gâter. C'est pour cela que Monsieur m'a demandé de changer.

— En effet, ajoute l'auteur des *Rougon-Macquart*, pour moi la première qualité du cornichon est d'être croquant... et de ne pas trop sentir le vinaigre.

— Maintenant, continue Eugénie, après avoir essuyé les cornichons avec un linge très propre, je les mets tout bonnement dans un bocal de vinaigre fortement assaisonné de sel, poivre, piment, thym, laurier, estragon, etc.; je couvre et c'est fini. Ça donne moins de tracas et Monsieur trouve les cornichons meilleurs.

M. Zola approuve d'un signe.

— Mais ce qui fait surtout la qualité de mes cornichons, dit-il, c'est la finesse de mon vinaigre... C'est bien, Eugénie, vous pouvez vous retirer.

Demander encore la recette du vinaigre Zola eût été abuser.

FERNAND HONORÉ

Le jury supérieur de l'Exposition de Rouen vient de décerner un *Diplôme d'honneur* à la Compagnie des Moteurs Niel.

L'installation de cette Société comprenait 6 moteurs à gaz et 6 moteurs à pétrole, représentant une force de 110 chevaux.

## Corps étrangers dans l'Estomac

Il est bien peu d'enfants à qui il n'arrive par gloutonnerie ou par maladresse, voire par amusement, d'avaler des noyaux de fruits, des sous, des cailloux, des arêtes de poisson ou autres objets.

Beaucoup de mères de famille s'alarment souvent outre mesure de ces menus accidents, entrevoyant de suite les conséquences très graves qu'ils ont quelquefois. D'autre part, le traitement qu'elles improvisent en attendant l'arrivée du médecin, a souvent pour effet de compliquer la situation. Voici, sur ce sujet, toujours d'actualité, quelques indications pratiques.

Lorsqu'un corps étranger s'arrête dans le pharynx ou l'œsophage, on peut se trouver instantanément en présence d'un cas très grave. Mais quand l'objet a passé, il est rare que sa présence dans l'estomac d'un enfant présente un danger sérieux si ce corps n'est point formé d'une matière toxique. Ou l'estomac le rend au bout d'un temps plus ou moins long, ou bien il s'en accommode.

Or, parmi les corps toxiques qu'un enfant est exposé à avaler, il n'y a guère que le plomb dont on fait les petits soldats et quantité d'autres objets. Le cuivre est parfaitement inoffensif.

Tout le monde connaît, en effet, les expériences fameuses provoquées par le cas de l'herboriste Moreau, condamné à mort et exécuté comme coupable d'avoir empoisonné sa femme avec des sels de cuivre. Le docteur Galippe, pendant un certain temps, absorba 15 centigrammes de cuivre par jour, et c'est seulement après avoir constaté sur sa personne l'innocuité parfaite de ce régime que ce galant homme y soumit sa femme et sa belle-mère qui n'en furent elles-mêmes nullement incommodées.

Plus récemment, le docteur Félizet, qui soignait une petite fille dont l'estomac garde



depuis plusieurs années une chaîne en laiton, a fait macérer une chaîne semblable dans une solution dont le degré d'acidité correspondait assez exactement à celui qui règne dans l'estomac. Il a constaté que l'action de l'acide sur le métal était à peu près insignifiante. Un autre enfant de sa clinique a rendu, après deux ans, un gros sou qui pesait encore 8 grammes.

Enfin, contrairement à une opinion assez accréditée, le vert-de-gris n'est dangereux que pris à fortes doses ou s'il a chauffé avec des aliments. Le vert-de-gris qui a pu se former sur un sou avalé exerce une simple action laxative, souvent bienfaisante.



Quelle que soit la nature de l'objet avalé, on s'empresse presque toujours de recourir aux purgatifs. Ce moyen, parfois sans inconvénient, doit être, en règle générale, absolument proscrit. Car, pour peu que l'objet soit de forme allongée ou présente des contours irréguliers, il est à craindre que, chassé « cahin-caha » dans les replis de l'intestin, il se loge dans une de ses anfractuosités, et y détermine un abcès.

Le traitement à adopter est celui qu'ont préconisé de tous temps les anciens chirurgiens. Il consiste à faire absorber à l'enfant des bouillies épaisses, des purées de haricots, de lentilles, ou autres, susceptibles d'envelopper le corps étranger. C'est après cela seulement, les accrocs n'étant plus à redouter, que l'on doit essayer de chasser ce dernier à l'aide d'un purgatif.

C'est surtout avec les arêtes de poisson, les noyaux de dattes, d'olives et de prunes que cette précaution s'impose. A l'encontre des noyaux de cerises, de pêches et d'abricots, qui passent sans difficulté, ceux-là sont particulièrement dangereux ; dans le Midi, ils sont la cause d'accidents assez fréquents.

La chose est aisée à comprendre et je crois inutile d'insister sur ce point. Quant à la suite du traitement, c'est l'affaire du médecin.

DOCTORESSE EVA.



## CHIFFONS

Chapeaux d'automne : du feutre gris d'une jolie teinte de cendre claire dont le ton neutre sert de fond complaisant aux ornements de nuances accusées.

Comme formes, c'est le genre Directoire qui domine ; calotte large, rétrécie au milieu, s'évasant au sommet ; petits bords relevés de côté. En somme quelque chose rappelant beaucoup le chapeau des amazones dans certains dessins de Carle Vernet. Et pourtant cela ne donne pas l'impression de caricature produite par le dessin du temps. La reconstitution d'une mode entraîne des modifications professionnelles dont un profane ne saurait s'apercevoir, mais qui s'adaptent toujours à la silhouette du « chic » actuel. Le reste du costume essentiellement moderne achève de dérouter le souvenir. C'est ainsi que tel chapeau qui sur la tête d'une dame en spencer ou en fourreau nous paraissait grotesque, prend au voisinage de la jaquette et de la jupe en cloche l'air d'une charmante nouveauté.

Donc beaucoup de formes Directoire, Girondin, dont la caractéristique est de présenter un aspect un peu masculin qu'accentue encore la façon de poser le chapeau bien sur le front, sans débordements de frises. Pour la fin de l'automne, les promenades à la campagne, en voiture découverte et toutes les circonstances où la correction et la stabilité de la coiffure sont recherchées, ce genre sera très pratique.

On les garnit sobrement. Le plus généralement, la calotte est entourée d'une triple jarretière formée de minces biais de velours. Peu de plumes frisées, presque plus d'oiseaux de paradis et beaucoup de nœuds. Mais des nœuds d'une direction toute nouvelle, et assez malaisée à décrire. Qu'on imagine deux touffes de ruban reliées entre elles par un enroulement sur lui-même de ruban, tortillé très serré sur un espace de



plusieurs centimètres. L'une des touffes, celle qui pose sur le bord du chapeau est massée en chou, tandis que la touffe supérieure s'élève en mince aigrette au dessus de la calotte.

On accentue encore l'étranglement du lien en l'enfermant dans une haute bague en bijouterie spéciale aux modes. Ce genre de nœud n'est pas réservé aux seuls chapeaux ronds ; on l'applique également aux capotes, mais la hauteur du lien varie selon l'application qu'on fait du nœud.

Comme nouveauté, la broderie en petites paillettes d'argent de forme creuse, cousues très rapprochées les unes des autres et qui empruntent à cette taille concave des scintillements imprévus, tenant plus de l'orfèvrerie que du clinquant habituel. On l'emploiera autant pour les fonds de capotes qu'en draperies et en chiffonnés.

Je rappelle les grosses roses de soie vert foncé tirant sur le bleu, qu'on fera beaucoup cette saison ; elles conviennent tout à fait au chapeau de transition, alors que rentrant à Paris et n'ayant « plus rien à se mettre sur la tête » — phrase consacrée — on cherche quelque chose qui aille un peu avec tout en attendant les chapeaux d'hiver. Cette teinte est aussi seyante aux frisons blonds et aux teintes roses qu'aux cheveux gris et aux visages fanés, et les fleurs touffues et fournies font presque le chapeau à elles seules. On les pose en couronne, très serrées sur les capotes, dont le fond n'est plus alors qu'un point imperceptible et sans importance qu'un bout d'étoffe, un minuscule rond de jais ou de broderie suffit à couvrir. Sur les chapeaux genre Louis XVI, on en forme une grosse chicorée entourant la calotte qu'elle cache presque entièrement. Avec cela, des aigrettes noires, faites de légers plumages floconneux dont les noms bizarres varient chaque saison, ou encore de petits piquets en plumes lisses courbées et souples. Enfin un ensemble de teintes et de lignes tranquilles ne détonnant pas plus avec le costume tailleur du matin, que sur la classique jupe de satin noir dans l'après-midi.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## LES CHAPEAUX ET L'ALCALI

Voici le moment où les collégiens abandonnent leur canotier pour reprendre le chapeau de feutre que bien des mamans soigneuses se font un devoir de remettre à neuf avec une forte lotion d'alcali.

Ce procédé est très mauvais. Le feutre des chapeaux se compose en quelque sorte de deux couches de feutre entre lesquelles est emprisonnée une couche d'apprêt à la gomme laque. Or, l'alcali, pénétrant forcément jusqu'à l'apprêt, a pour effet de faire remonter cet apprêt à la surface du feutre dont, en outre, il ronge la teinture. Voilà pourquoi, après un ou deux lavages de ce genre, le feutre devient mou et prend une teinte grise que l'on attribue à tort à l'usure.

Les choses ne se passent pas absolument de même avec les chapeaux de soie, car l'apprêt destiné à donner la raideur se trouve non pas dans la peluche, mais dans une carcasse indépendante sur laquelle cette peluche est collée. Pour les chapeaux de soie on peut, à la rigueur, employer l'alcali.

Mais il faut absolument y renoncer pour les chapeaux de feutre. Les seules drogues que l'on puisse employer, sont : la benzine pour les taches grasses, et l'alcool pour les taches sucrées.

Encore est-il préférable, quand on a un chapelier sous la main, de ne pas opérer soi-même. Tous les fabricants n'emploient pas le même apprêt et tel procédé qui réussira sur un chapeau sera désastreux pour un autre. Pour apprécier le traitement qui convient à chaque couvre-chef, rien ne vaut le flair du chapelier. On peut cependant se risquer soi-même à employer la benzine ou l'alcool, mais, je ne saurais trop le répéter, l'alcali doit être absolument proscrit.

LADY PRATICK.

VIOLETTE IDÉALE

PARFUM NATUREL

HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.



## Le Vin Désiles

Les vertus de la noix de kola ne sont plus en question : c'est un médicament cardiaque de premier ordre, un tonique, un stimulant, un admirable réparateur des forces nerveuses. Mais depuis que les kolas sont entrées dans la thérapeutique courante, elles sont bien mieux étudiées qu'autrefois au point de vue botanique et chimique. Le docteur Heckel, dans son livre *des Kolas africaines*, s'occupe particulièrement de ce côté de la question. On voit, d'après ce travail, combien il est important d'employer certaines noix de kola de préférence à d'autres. La richesse en alcaloïdes des kolas varie, en effet, dans de larges mesures, suivant la provenance du fruit ; les noix de kola de l'Inde sont plus riches en caféine, en théobromine, en kolanine, que les noix du Congo ; les noix de la côte d'Ivoire sont plus riches encore en principes utiles que celles de l'Inde ; enfin, il s'est glissé dans le commerce une grande quantité de noix

avariées et moisis qui sont employées sans scrupule. De là, les résultats tout différents donnés par les préparations diverses de kola. Il est donc indispensable, quand on veut obtenir dans toute leur intensité les effets merveilleux de relèvement de bien-être produits par la kola, d'avoir recours à des préparations faites avec tout le soin possible comme le *Vin Désiles*.

Il suffit d'avoir usé quelques jours de ce vin pour constater son influence bienfaisante sur l'organisme tout entier. Il relève toutes les fonctions vitales ; il donne un air de santé, une fraîcheur qui produisent l'illusion d'un rajeunissement de plusieurs années.

D<sup>r</sup> SANDREAU

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D<sup>r</sup> A.-C., ex-médecin de la marine.*



**GLACIÈRE**  
DES  
**CHATEAUX**  
et des Campagnes

Produit en 10 Minutes  
de 500 gr. à 8 kil. de Glace,  
ou des Glaces, Sorbets, etc.,  
par un sel inoffensif.

**J. SCHALLER** 332, rue St-Honoré  
PARIS  
Prospectus franco.



**LE MERVEILLEUX CORICIDE**  
(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Ech. gratis à tout abonné c. envoi de la bande du journa

Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.

Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, biv. Bonne-Nouvelle, Paris



**DELETTREZ**  
Parfumeur BREVETÉ  
15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités Recommandées :  
**AMARYLLIS DU JAPON**  
Peau d'Espagne Royale  
Héliophar d'Arabie  
**TZAREVNA**  
Véritable EAU DE COLOGNE RUSSE

**DÉTAIL** 5, boulevard des Italiens  
et toutes bonnes Maisons.

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



**L'ARCHIMEDE**  
ou la  
FORCE CENTUPLÉE  
par  
l'action du Levier  
Breveté s. g. d. g.

Dans un but humanitaire, ne laissez plus cirer les parquets de vos appartements avec les jambes. Employez l'**ARCHIMEDE**, nouvel appareil à frotter, léger, très pratique, recommandé par toutes les Facultés de médecine, indispensable à toute ménagère voulant obtenir des parquets brillants, sans fatigue et sans danger pour la santé.

Se trouve dans toutes les bonnes maisons d'articles de ménage et  
Chez C. HERBILLON, Manufacture de Brosserie  
à CHARLEVILLE (ARDENNES)

**NEURALGIES MIGRAINES.** — Guérison immédiate  
par les Pilules Antinévralgiques du **D<sup>r</sup> CRONIER**  
Boîte : 3 fr. (envoi f<sup>o</sup>). — Ph<sup>ie</sup> 23, Rue de la Monnaie, Paris.

**FARINE VIAL**  
**AUTODIGESTIVE**  
Aliment des Enfants. Détail : Ph<sup>ie</sup> VIAL, Paris.

**PIANOS A. BORD** 14 bis, b<sup>d</sup> Poissonnière  
PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**  
FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.